Le « Tirggel » - un bien culturel riche en goût

De Gabriella Renggli

Il n'est pas rare de voir naître le caractère unique d'un plat à travers l'utilisation d'un outil spécifique, créant ainsi une liaison entre la coutume, l'image développée et la fabrication artisanale.

Une telle transmission culinaire est représentée par le Tirggel, du canton de Zurich, avec ses parois fines et translucides. Pour le façonnage de sa surface, on utilise depuis des siècles une pièce en bois gravée. La recette ancestrale du Tirggel se compose simplement de miel, de sucre et de farine blanche dans des proportions toutefois précises et tenues secrètes. Au Moyen-Age, le Tirggel était une spécialité ecclésiastique.

La dernière fabrique artisanale de Tirggel du monde

Jusqu'en 1840, seuls les boulangers urbains avaient le droit de confectionner cette douceur au miel. Avec le développement industriel et commercial d'autres boulangers y ont eu accès notamment grâce à l'essor du train. Aujourd'hui, les fabriques de Tirggel artisanales zurichoises ont cédé leurs places à une confection industrielle, commercialisée par de grands distributeurs.
Mais le Tirggel est un véritable atout régional que l'on se doit de fournir à la clientèle. Cette voie, M. Heinrich Honneger, ainsi que sa femme Esther, l'ont choisie. Fascinés par la confection des biscuits au miel, ils perpétuent la tradition séculaire qui leur a été transmise par le maître d'apprentissage de Heinrich Honegger, Monsieur Ernst Otto, notamment grâce à une recette bien gardée et une précieuse collection de moules. En 2009, les Honneger ont décidé de consacrer leur gamme de produits de confiserie uniquement au Tirggel. Ils sont apparemment les seuls à produire, encore aujourd'hui, ces spécialités cultes selon des méthodes manuelles traditionnelles et à offrir une grande variété de formes disponibles tout au long de l'année. Environ 250 modèles et 800 motifs différents peuvent être appréciés, parmi ceux-ci le Tirggel de Noël qui mesure plus de 40 cm de diamètre. Le secret d'une bonne pâte à Tirggel repose dans la connaissance des bonnes proportions de miel et de sucre que chaque boulanger garde pour lui. Il équilibre la solution de sucre et de miel et peut la diluer, si nécessaire, avec un peu d'eau, ce qui donnera une mélasse parfumée qui devra refroidir durant toute une nuit. Le jour suivant, la solution refroidie est mélangée par le boulanger avec de la farine pour devenir une pâte dure et ferme. A l'aide d'une machine de roulage, la pâte est abaissée à 2 mm d'épaisseur et enroulée sur un rouleau en bois puis déroulée sur

le modèle enduit d'huile de cacahuète. Pour adapter la pâte au modèle, celui-ci est placé en diagonale et la pâte déposée peu à peu depuis le côté. Les plaques préparées sont brièvement cuites à une chaleur un peu supérieure à 400 degrés ; auparavant, on utilisait la technique du « Abflämmen », qui consistait à chauffer la pâte sur les charbons encore rouges laissés dans le four. Le temps de cuisson ne dépasse pas les 90 à 100 secondes, ce qui suffit à donner une belle couleur caramélisée aux détails du moule, tandis que le fond du biscuit reste clair. Ainsi, la lumière qui passe ensuite au travers du Tirggel, fait ressortir toute la précision des gravures. La beauté et la finesse des motifs résultent du savoir-faire dans chaque étape de la fabrication ainsi que d'une expérience de plusieurs années. Avec un amour de l'artisanat soigné, un respect du bien culturel que constituent les modèles et une coopération toujours innovante avec les sculpteurs de bois, la fabrique de Tirggel Honegger permet une transmission culinaire vivante au sein du village zurichois de Wald.

Pâtisserie en forme d'écusson, présent précieux, cadeau de baptême

Au 15ème et 16ème siècle, le Tirggel était considéré comme un article de luxe et accessible uniquement aux bourses bien garnies. Il était populaire comme friandise mais servait aussi à faire passer des messages: « Celui qui te le donne, t'aime intimement ». Cette déclaration d'amour n'était pas communiquée noir sur blanc au Zurich de l'ancien temps, mais on pouvait la recevoir cuite dans la pâte de miel. Les armoiries familiales, les représentations bibliques ainsi que les professions de guildes étaient également des sujets populaires. Les Tirggel en forme d'écusson faisaient la fierté de chaque famille de propriétaire qui se les offrait mutuellement lors des repas de fête. L'Etat fabriquait également des Tirggel à son effigie qui étaient destinés à l'accueil, ou aux avis urbains expédiés à distance aux émigrés. Les représentations de l'histoire biblique ou de la courtoisie baroque étaient particulièrement riches.

Le modèle – qui l'a crée ?

Les gravures du modèle en bois étaient travaillées principalement dans du bois de poirier ou dans d'autres bois fruitiers. Comme les graveurs travaillaient rarement à partir de dessins, on sait très peu de chose sur leurs origines. Les Tirggel ont connu un véritable essor à Zurich, en même temps que le travail de l'or et que la gravure sur timbre, ceux-ci pourraient avoir directement influencé cet essor. Le dessin du Tirggel étant exécuté en négatif et avec une grande précision, les techniques utilisées étaient intimement liées à ces deux professions. Le développement de l'impression coïncide également avec l'art du Tirggel. Ainsi, des graveurs de presse à imprimer pourraient également être auteurs de gravures de Tirggel ainsi que l'indique Annemarie Zogg, une fine connaisseuse de cet art pâtissier. L'image en négatif gravée finement dans le Tirggel devait être travaillée unilatéralement afin que le poids de la pâte, placée en diagonale de la forme, suffise à en imprimer les motifs. Comme les notes de la dynastie de boulangers Vogel à Zurich le prouvent, au 18ème et 19ème siècle, le découpage des modèles faisait partie intégrante de la formation professionnelle des boulangers.

Une furtive joie du palais

Celui qui mord impatiemment et pour la première fois dans ce présent fin et ferme, sera généralement déçu. Le Tirggel, après un examen sensoriel trop rapide, est souvent traité de «plaque de lin non comestible » ou de« carton zurichois » et même de « bâtard de la pâtisserie ». Mais la vraie valeur de ce met est insoupçonnée. Le Tirggel dévoilera toutes ses saveurs seulement à celui qui saura comment le déguster !

Petit mode d'emploi pour la dégustation du Tirggel

Casser le Tirggel en petits morceaux et le laisser fondre lentement pièce après pièce dans la bouche. Ainsi, le goût du miel ressort pleinement. – Bon appétit